

PASTEL ASSADO PRÁTICO

INGREDIENTES

Massa

1 e 1/2 xícara de farinha de aveia ou de trigo

1 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 pitada de sal

Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Adicione a farinha em uma vasilha junto com o creme de leite, o sal e a manteiga

Enfarinhe uma superfície e estique a massa

Recheie como preferir, fechando bem o pastel com um garfo

Asse em forno preaquecido a 180º C por 25 minutos ou até ficar dourado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5801-pastel-assado-pratico.html>